



ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS

DU 31 MARS AU 18 AVRIL 2025

Tarifs Menus sur place
(Boissons non comprises)

Mardi : 25 €

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 20 €

Lundi 31 Mars

Restaurant Fermé

Mardi 1er Avril

***Velouté de lentilles du Berry
Cuisses de grenouilles en persillade
Volaille aux asperges
Assiette de fromages de chèvre***

Mercredi 2 Avril

Restaurant Fermé

Jeudi 3 Avril

***Salade printanière au
boudin noir
Tartare de bœuf
Brioche perdue***

Vendredi 4 Avril

***Betteraves farcies au chèvre
Moules frites
Pavlova***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 7 Avril

***Croustade d'œufs mollets
Florentine
Steak au poivre
gratin dauphinois
Mousse chocolat***

Mardi 8 Avril

***Œuf cocotte au Maroilles
Entrecôte double
façon carbonnade
Déclinaison de fromages des
"Hauts de France"
Moelleux au café et sa glace au
Maroilles***

Mercredi 9 Avril

***Feuilleté d'asperges
sauce hollandaise
Blanquette de veau à
l'ancienne, riz pilaf
Bras de Vénus***

Jeudi 10 Avril

***Cocktail de crevettes et avocat
Tournedos de lotte
sauce Américaine
Saint Honoré***

Vendredi 11 Avril

***Salade d'épinards et
camembert pané
Blanquette de la mer
aux agrumes
Profiteroles au chocolat***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 14 Avril

***Moules gratinées
Poulet sauté chasseur
pommes cocottes
Tarte alsacienne***

***Mardi 15 Avril
Menu 20 Euros***

***Tarte aux légumes
Tartare de saumon
Millefeuille***

Mercredi 16 Avril

***Œufs farcis Chimay
Escalope de veau normande
ratatouille de saison
Salade de fruits chantilly***

Jeudi 17 Avril

***Cocktail de crevettes et avocat
Volaille au curry
Tarte au citron***

Vendredi 18 Avril

***Asperges sauce mousseline
Limande meunière
gratin de topinambours
au parmesan
Moka au café***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com